山海名產圖會　二

法橋關月画

日本山海名產圖會

五冊

山海名產圖會序

中古人士之於物產也率本於本草而山產海錯認而無遺漏者自向觀水稲若水松怡顔島彭水之徒才筆實不遷焉余夙覩其流于今既費數十年之苦心見人之所未

見辨人之所未辨實為索隠
探奇之甚焉曾聞稲氏若水
著採薬獨断示平生所深致
意也然終為幕中禁秘邪抑
或蔵諸名山奧區邪竟不傳
人間亦可惜也余不勝慕藺
因竊擬其意著書數巻號曰
名物獨断愈勤愈詳猶泉源
袞袞出而不休焉故其名物
品類之無窮亦隨四序節蔵
蕃之宜與遷譲之法然及藁
甫脱也値家多難矣厄兼到
幾流離塗炭在今固為一憾
事矣間者書肆某攜一部画

冊殷勤徴序文題曰山海名
產圖會取而繪之趣擧吾
東方各從其地產奇種異味
而特名者一一見之圖乃至
其製作之始末事實之謹據
則後加附釋雖婦兒輩使通
知之頗以有酬余之始願者

畫之成於亡友蔀關月手於
是乎不可以不序因備述所
嘗論辨之本意而及此書緣
起如此嗟乎雖苓珀磁鐵其
理皆出于自然不可得而強
也天地間之產類千万以辨博
爲要否則自百藥物而至瑣

頃食品。不免謬採焉。况於君子裘天池之韞匵。與天下共者乎。

寛政戊午臘月上浣

木邨孔恭識

日本山海名產圖會巻之壹

○目録

攝州伊丹酒造

酒楽歌
此酒を醸みけん人は其鼓
臼に立てゝうたひつゝ醸みけれ
かも舞つゝ醸みけれかも、
この酒のあやに
轉楽しさ
是ハ應神天皇角鹿より
還幸の時神功皇后酒
を醸し待ていはひ奉
る時のうたはせ給ふなり
武内宿祢天皇に代奉り
答へ歌なり是を酒楽
の歌といふ後世大嘗
會の米舂うたもこゝにもとつく
右古事記

○造釀

酒ハ是必聖作なるべし。其濫觴ハ宋竇革が酒譜に論じてさだかなら
ず。されど日本にてハ酒の古訓をキといふ是則食饌と云儀なりけれ
氣なれハ（字音ハこうきんハ郁阿とよむを假りて略せるとケといふがごとし）神に供し君に献まつるを尊みて
御酒といふ又黒酒白酒といふハ清酒濁酒の事といへり○サケといふ
訓儀ハてサケの略にてサハ助字ケハ則キの通音なりといへり一名ミワ
ともいふ是ハ酒を造るを醸をとゝのへしかと略して味の字に冠らする詞
古歌に味酒の三輪又三室といふ枕言なりと冠辭考にいへり。され
ども味酒の三輪、味酒の三室味酒の神南備山とのみよみて外に
用ひてよめる例なし。神南備、三室ともに是三輪山の別名にて他
にハあらざれバ是によりて、かのふる萬葉の味酒神南備とよみしと
本にありて、三輪三室ともに神の在山なれバ神といふよしに

を通じて詠ぜるなるべし（ちはやぶる神をうやまふ加茂の／ちはやぶる人をうやまふの如し）これによ
りて三輪の神松の尾乃神ともに酒の始祖神とあがむるもその
故あるにしもあらざるべし。又日本紀崇神天皇八年高橋邑人活日を
もちて大神の掌酒とし同十二月天王大田田根子をして倭大
國魂の神を祭らしむ。云く大國魂ハ大物主と謂て三輪の神なり
されバ家々の掌酒とさだめて神を祭てはじめ給ひしと見えたり
今酒造家に帝にかえて杉をハ（招牌とすることハ甚縁ある也）又比後大鷦鷯の御代に韓國より来朝し
兄曽保利弟曽保利ハ酒を造の才ありとて麻呂の號賜ひて酒看
良子と號し山鹿ひめと稱ひて酒肴郎女とも酒看酒部の姓是なれ
始る是より造酒の法精細となりて今ハ天下日本の酒に及ぶ物なし是穀
氣最上の御國なればなりそれが中に攝の伊丹に醸ところの醇
雄なりとて普く舟車に載て台命にも應ぜり依て御免の焼印
を許され今も遠國にてハ諸白をさして伊丹との稱し呼なり。

伊丹酒造

米あらひの図

されバ伊丹ハ日本上酒の始ともいふべし。是又古来久しきにあらず。元ハ文録慶長の頃より起て江府に賣始しは伊丹隣郷鴻池村山中氏の人なり。其起る時ハ纔五斗一石を醸して擔ひ賣とし、或ハ二拾石三十石にも及びし時ハ近國にだに賣たりけるよりて、馬に負ふせてはるばる江府に鬻ぎ、不図も多くの利を得て、其價を又馬に乗せて帰りしに、江府ますます繁昌に随ひ石高も限りなくなり、富巨萬となせり。継起る者猪名寺屋升屋と云て、是ハ伊丹に居住して、船積運送のことハ池田満願寺屋を始とし、これら継で醸家多くなりて、今ハ伊丹池田其外同國西宮兵庫灘今津などに造り出せる物まさに佳品なり。其余他國に於て所々其名を獲たるもの多しといへども、各水土の一癖家法の手練にて、百味人面のごとし。又弾し述べからず。又酒を澄して清酒とせしハ纔百三十年以来にて、其前ハ唯飯籮ごし漉なるのみなりし。当世醸する酒ハ新酒（秋彼岸頃より）、間酒、寒前酒、寒酒、（寒前酒とて日数も後程多く）等なり。就中新酒を別して伊丹を名物として、其香芬弥妙なり。是ハ秋八月彼岸頃（但し近年ハ九月より寒前後よりしむ）

酒母

吉日を撰み定めて其四日前に麹米を洗初る。（麹りしハ麦にて造れる物也。文字麹に作るハ中華の製ハ麦をむしたれど日本の法を便とす）

彼岸後酛入定日四日前の朝に米を洗ひて水に漬おき一日、翌日蒸して飯となして莚にひろげ、柄械にて拌匂し、人肌となるを候ひて不陸槽に移し、（これは飯の箱なり）莚を以て覆ひ土室のうちにおくこと凡半日一日の刻ばかりに塊を摧。其時蘖を加ふ事凡一石に二合ばかりなり。其翌八ツ時ばかりに槽より取出し、麹盆の真中へ堆く盛て指跡をつけ置。明る日のうちに一度翻して晩景を待て盆一枚に拌均し、一盆に角とりたてかさね置ければ其翌七ツ時よりハ黄色白色の麹と成る

麹蘖

かならず古米を用ひ蒸して飯とし、一升ハ櫸灰二合許と合せ、

其二
麹（かうじ）醸（つくり）

筵蓆を重ねても包て室の棚へあげおく事十日許りして毛醭を生
ずるをまちて是を麹ふ盆の真中へはんぽりと盛りて後に盆一つに
搔ならし凡そ二度許りにして成るなり

釀酒酛

白米五斗を一酛とし是に三つ仕廻しとて六日目より仕込み行を云ふ其余僅くハ酒造家の銘々の限りに依る

定日三日前に米を洗ひて羽翌朝洗ふてひて漬し置き羽翌朝飯に蒸し
て筵へあげてよく冷し半切八枚に配ち入る 寒酒なれども六枚なり 米五斗に麹
三斗七升水四斗八升を加ふ 増減家々の法あり 半日ばかりも水の引かぬ期として
手にてよくかきならし是をもとすと云ふ夜に入て櫂にて摧く是をやまおろしと云ふ是より昼夜一時に一度宛拌ぐ 是を仕ごしと云ふ 三日程経て
二石入の桶へ不残集め収め二日を経れば泡を盛上る是をぐつと
吹切とも云なり 此機を候ひて二斗桶の外へ移し入ることをこれを後酛をおろしの半切二
枚にわけて二石入の桶にても二つに移し二時ばかりして筵にて包み凡十六時
許りハ其内自然の温氣を生ずるを 寒酛ハ桶に湯を入るを候ひて
櫂を以てよく拌冷して二三日の間是又一時拌ぜ是までを酛と云

右酛の上へ米麹水を加ふるをいふなり是より米入味もつよ

酘

右の酛を不残三尺桶へ集め収め其上に白米八斗六升五合の蒸飯白米二
斗六升五合の麹に水七斗二升を加ふ是を一酛とし是も同く昼夜一時
拌ぜして三日目を中とる此時是を三尺桶二本に分けて其上へ
白米一石七斗二升五合の蒸飯白米五斗二升五合の麹に水一石二斗
八升を加へて一時拌ぜして翌日此半ばを分けて桶二本となし是を大頒と云
なり同く一時拌ぜして翌日又白米三石四斗四升の蒸飯白米一石一斗八升
の麹に水一石九斗十二升を加ふ 八斗へぼんぶりと云 桶にて二十五本なり 是を仕廻と云ふ都合
米麹とも八石五斗水四石四斗となる是より二三日四日を経ては温氣を
生ずるを待て又拌そむる程を候伺ふ其機發の時はなほ
はやく大事とし又一時拌として後すは冷さしめ冷気経るに至らく
一日二度拌ともなるべき時を酒の成熟となすなり是を三尺桶

其三
酛おろし

四本となして凡八九日経てかけ桶にてかけて袋へ入槽に満し
むる事二百余より五百迄を度とし男柱に数くの石をつるして
次第に絞り出る所清酒なり是を七すじの大桶に入四五
日ばかり経て其名をといろゝへからばしるとも云是を四斗樽に詰て
およそ七斗五升と一駄として樽二ツなり九十二駄となる○
右の法ハ伊丹郷中一家の法をいふもの而已なり此余ハ家々の秘
事ありて石数の量等各大同小異なり然も百年以前ハ八石位より八
石四五斗の仕込にて四五十年前ハ精米八石八斗を極上とし今ハ極上と
云ハ九石余十石にも及べり古今変遷是又云べしがたし○をまし
灰を加ふるとハ下米酒薄酒或ハ醤酒の時にて上酒に用ゆることなし
なし○間酒ハ米の増分むかしハ新酒同前に三斗増なれどもいつの
頃よりか一醅の酘五升増中の味一斗増仕廻の増壹斗五升増となるを
生方とし寒前寒酒共に是に准ずべし間酒ハおよそ四十余日寒
前ハ七十余日寒酒ハ九十日よして酒をつくるなりされど年の寒暖に
よりて増減駈引日数の考ありて専用なりとぞ○但し昔ハ新
酒の前にボタイといふ製ありてこれを新酒ともいへり今ハ山家
ハ此製而已なり大坂などにてもむかしハ上酒ある賤民の飲物なりしか
むかしハ嗜むものハ其家にかのボタイ酒を醸せしものなりしに
しを今治世二百年に及んで纔其日限に暮さる者とても飽までに
飲楽して陋巷に手を撃ち萬歳を唱今其時にあひぬる有難
さ我れをとへんでけるべけれ

米

酛米ハ地廻りの古米加賀姫路淡路等を用ゆ酘米ハ北國古米等
一ツて秋田加賀等なりしとぞ寒前より元ハ高槻納米淀山方の
新穀を用ゆ

其四
酸
中
大
頒

舂杵

酛米ハ一人一日に四臼（一臼一斗三升五合位）酘米ハ一日五臼上酒ハ四臼極て精細ならしむ故に杵を忌みて是を継ぐに尾張の五葉の木を用ゆ木は密潤くなれバ米太さに損ず故に臼過ぎの者時〻に是を候へり尾張の木質和らかなる成るとぞ

洗浄米

初めに井の経水を汲洞し新水となし一毫の滓穢も去つて極く潔らくハ半切にて三人づゝにて水を更ること四十遍寒酒ハ五十遍に及ぶ

家言

○杜氏　○酒工の長なり又おやぢとも云ふ周の時に杜氏の人ありて其後葉杜康といふ者よく酒を醸すをもつて名を得たり故に擬へて呼ぶとぞ

○衣授　○麹工の長なり花を総ぶのを役とするといへり一説に中華にて麹をつくるを架下に起臥して贅くも安眠ならざる事七日室にて造るのことにて焦ると云ふ

醸具

半切二百枚余（各一ッ仕廻に二枚宛）○酛おろし桶二十本余○二尺桶三本余○から臼十七八棹○麹ぶた四百枚余○甑ハかならず薩摩杉のまさ目を用ゆ木理より息の漏るゝをきらへばなり其余の桶ハ板目を用ゆ○袋ハ十二石の醪に三百八十位○薪ハ用ひ一酛にて百三十貫目余なり

制衣灰

豊後灰壹斗に本石灰四升五合合せよくときまぜて壺へ合せてはじめふるひにかけ灰粕をすてそれを紙にしらべて後に灰の土をよくときとる也右は口傳なり

なほし灰

本石灰壹斗に豊後灰四升鍋にていりてまぜたるを加へ用ゆ

味醂酎

○囲酒に火をいれずして入梅の前をもつとす

其五
もろみを袢(?)袋(ふくろ)にいれて酢(ふね)に積(つむ)
酒(さけ)へつ者をましの図(づ)

燒酎十石ニ糯白米九石貳斗、米麹貳石八斗と桶壹本ニ釀して
翌日械を加ふ四日同五日同と七度斗り拌まぜて舂ようれバ廿五日
程を期とぞするなり、背八七日目ニ拌まぜるなり ○木直しハ燒酎十石ニ
糯白米貳斗八升、米麹壹石貳斗ニて釀法味醂のごとし

釀酢

黒米貳斗ニ一夜水ニ漬して蒸飯を和熟への候鼈より遊びて桶へ移し
麹六斗水壹石を投じ蓋して息の洩ざるやうに莚薦にて桶を
つゝみ纏七日を経て蓋をひらきて拌まぜて又のごとく蓋して七日目ごと
ニ七八度寛拌て六七十日の成熟を候ひて後酒を絞るニ同じ
の費用へとくとくし紅粉昆布添え　是又水土家法の品多し中にも和泉の
なくてハ用ゆるふそくし至りて鹹し
川泡の國の粉川兵庫北風豊後船井相州駿州の物など名産とす
くろみりんは

袋洗 ○新酒成就の後猪名川の流れに袋を濯ぐ其頃を待ちて
近郷の賤民此洗瀝滓を乞うけて其味ひ醴のごとし、是又
佗ニ異なり、俳人鬼貫
　賤の女や袋あらひ乃そゝれ汁
愛宕祭 ○七月二十四日愛宕火とて伊丹本町通りより
燈を照らし好事の作り物など營みて天満天神の川岸に
もれさくおとらぬさまに此日酒家の藏元等の大なるは
とて四方より群集す是を題して宗因
　てらし妙々酔ていらぬの大燈籠
酒家の雇人此日より百日の期を定めて抱へさだむるの日に
まづ丹波丹後の國人多く揃來るなり

伊丹筵包の印

一 三 一 壹 天

竹竹 太 叁 米 重

三文字

餘畧

池田薦包の印

餘畧